



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

VARIASI HIDANGAN DAN PREFERENSI MENU MAKAN SIANG SISWA-SISWI SEKOLAH LABORATORIUM UNIVERSITAS SYIAH KUALA (LAB SCHOOL)

ABSTRACT

Penelitian ini berjudul Variasi Hidangan Dan Preferensi Menu Makan Siang Siswa-siswi Sekolah Laboratorium Universitas Syiah Kuala (Lab School). Variasi hidangan yang disediakan di sekolah yang bertujuan untuk memenuhi selera makan siswa-siswi setiap harinya berbeda-beda, oleh karena banyaknya variasi tersebut sehingga adanya preferensi dari siswa-siswi dalam memilih makanan yang telah disediakan. Tujuan penelitian ini adalah (1) Mengetahui variasi hidangan makan siang di Sekolah Laboratorium (Lab School), (2) Mengetahui cara penyajian hidangan makan siang (3) Preferensi menu makan siang siswa-siswi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa-siswi kelas X, XI, XII yang terdiri dari tiga kelas dengan jumlah sebanyak 401 orang, sedangkan sampel diambil 10% dari jumlah siswa-siswi (Lab School) yang berjumlah 40 orang dengan menggunakan teknik random sampling. Hasil penelitian (1) Menunjukkan hidangan yang disajikan kurang bervariasi dan sering terjadi pengulangan (2) Penyajian di sekolah Laboratorium (Lab School) menggunakan sistem Self service (3) Preferensi hidangan pada umumnya, makanan pokok yang disukai adalah nasi putih sedangkan lauk-pauk yang disukai adalah ayam kentucky serta telur dadar, mata sapi, dan telur bulat untuk sayur-mayur yaitu soto dan juga tumis bunga kol, buncis, wortel serta snack yang disukai adalah bubur kacang hijau dan buah yang disukai adalah buah semangka karena tidak ada variasi buah lain yang dihidangkan. Kesimpulan bahwa siswa-siswi kurang menerima hidangan yang disajikan karena hidangan yang disajikan monoton atau kurang bervariasi dan sering terjadinya pengulangan pada menu, bahan makanan serta teknik pengolahan yang digunakan. Disarankan kepada pengelola catering agar hidangan yang disajikan lebih bervariasi baik dari bahan makanan maupun teknik pengolahan serta tidak ada pengulangan dalam siklus menu 10 hari.